



< retour

Fruits et légumes

Pointe(s) d'asperge



Aimez-vous cet ingrédient ?

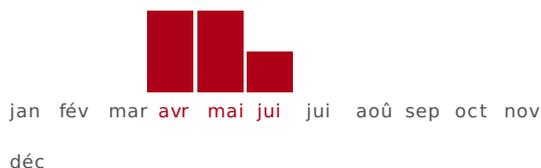
IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Fleurs (Artichaut, Brocolis, Câpre...)

Poids moyen : 7g

L'asperge est en fait la jeune pousse comestible, appelée moins communément «turion», qui sort de la tige souterraine que l'on nomme «griffe». Cette tige souterraine peut produire des turions ou asperges pendant 15 à 20 ans. L'asperge est surtout cueillie au printemps lorsqu'elle est jeune, tendre et charnue et que la tige mesure de 15 à 20 cm avec une tête bien compacte. À maturité, l'asperge n'est plus comestible car la tige devient ligneuse et des

feuilles non comestibles en forme de fougère se développent à partir de la tête. Malgré une production mondiale importante et variée, la période d'abondance de l'asperge dure de mars jusqu'à la fin juin.

Les pointes d'asperges en conserve doivent être bien rincées avant emploi.

VARIÉTÉS

Il existe plus de 300 espèces d'asperges, dont une vingtaine seulement sont comestibles. On divise les asperges en trois groupes : les asperges vertes, les asperges blanches et les asperges violettes.

Les asperges vertes : Les asperges vertes sont les plus communes, elles sont cueillies lorsqu'elles mesurent environ 15 cm.

Les asperges blanches : Les asperges blanches sont cultivées à l'abri de la lumière, on les recouvre de terre afin qu'elles ne verdissent pas ou on les cueille dès qu'elles sortent de terre. Elles sont plus tendres mais n'ont pas beaucoup de goût; elles sont aussi plus coûteuses, car leur culture nécessite un surcroît de travail.

Les asperges violettes : Les asperges violettes ont une saveur très fruitée. Elles sont cueillies lorsqu'elles émergent de quelques centimètres seulement.

COMMENT CHOISIR ?

Choisir des asperges dont les tiges sont fermes et cassantes, et les têtes, compactes, d'une couleur vive, sans taches de rouille. Rechercher des asperges de même calibre; elles cuisent alors plus uniformément. Écarter les asperges jaunâtres, dont les tiges sont amollies et dont les têtes commencent à fleurir car elles ne sont plus fraîches.

QUE FAIRE AVEC ?

Quel qu'en soit son usage, l'asperge est toujours cuite, à l'eau ou à la vapeur. Servie tiède ou chaude, l'asperge s'accompagne bien de beurre ou de sauce hollandaise. Servie froide, on la consommera avec une vinaigrette, une mayonnaise ou une sauce moutarde. Une fois réduite en purée, on la transforme en potage, en velouté ou en soufflé. Coupée en morceaux ou entière, elle sert de garniture aux omelettes, volailles, quiches, salades ou pâtes alimentaires et peut même être sautée et cuisinée à la chinoise.

COMMENT PRÉPARER ?

Éviter de trop cuire les asperges sinon elles ramollissent et perdent saveur, couleur et valeur nutritive. Pour la cuisson à l'eau, il est plus facile de récupérer les asperges si elles sont

attachées en botte. Il est recommandé de les cuire à la vapeur, et préférablement dans une marmite à asperges. Il s'agit d'une marmite étroite et haute dans laquelle on dépose les asperges debout dans un panier intérieur et dans l'eau bouillante. On obtient alors une cuisson parfaite, car les pointes, plus fragiles, cuisent à la vapeur seulement. Les asperges sont cuites lorsqu'elles sont tendres mais encore fermes. Arrêter la cuisson des asperges qui seront mangées froides en les plongeant immédiatement dans de l'eau froide sans toutefois les laisser tremper. On peut aussi cuire les asperges au four à micro-ondes.

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

Les asperges se conservent 2 à 3 jours au réfrigérateur dans une boîte hermétique.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

L'asperge est une excellente source d'acide folique et contient de la vitamine C, du potassium, de la thiamine, de la riboflavine, de la vitamine B6, du cuivre, de la vitamine A, du fer, du phosphore et du zinc. Son passage dans l'organisme ne passe pas inaperçu, car l'asperge contient une substance sulfurée qui «parfume» l'urine. L'asperge contient de l'asparagine, une substance acide qui lui donne sa saveur particulière et qui est diurétique. On dit l'asperge laxative, reminéralisante et tonique.

calories	protéines	glucide	lipide	magnesium
29 kcal	2,68 g	3,18 g	0,32 g	6,31 mg
calcium	sodium	acides gras saturés	phosphore	sucre
19,90 mg	8,50 mg	0,07 g	51,50 mg	0,81 g
fibre	cuivre	zinc	fer	manganèse
1,70 g	0,08 mg	0,37 mg	0,74 mg	0,10 mg
vitamin B1				
0,11 mg				

[Afficher plus](#)

* Source de données : AFSSA

HISTOIRE

Plante potagère vivace originaire de l'est de la Méditerranée, des traces de variétés sauvages ont été retrouvées en Afrique du Sud et en Afrique du Nord. Également, des archéologues croient qu'elle aurait été cultivée en Égypte. L'asperge est consommée depuis plus de 2 000 ans. Elle fut d'abord appréciée pour ses propriétés médicinales. L'asperge tomba dans l'oubli au Moyen Âge, mais continua à être cultivée par les Arabes. Au XVIII^e siècle, elle regagna sa popularité grâce à Louis XIV. Depuis, plusieurs variétés ont été développées. Aujourd'hui, l'asperge est surtout cultivée aux États-Unis, en Europe, au Mexique et à Taïwan.

Oeufs brouillés aux asperges [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15045>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15045>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/oeufs-brouilles-aux-asperges>